

VINUM NOBILE



D.O. Ca. Rioja

MUGA Crianza

VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo y Graciano.

GEOLOGÍA Y SUELO:

Suelo arcillo-calcáreo de la era terciaria en el entorno de Haro.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Fermentación en tinas de roble, donde la uva expresa todo su carácter con un seguimiento cuidadoso de las temperaturas. Crianza de 22 meses en barricas elaboradas en nuestra propia tonelería, a partir de una cuidada selección de bosques (90 % roble francés y 10 % roble americano). Antes de su embotellado, se clarifica de manera tradicional con clara de huevo fresca y reposa un mínimo de 9 meses en bodega para alcanzar mayor afinamiento y complejidad.

CATA:

Un vino con un marcado carácter frutal, con aromas limpios y delicados recuerdos de sotobosque. La crianza está muy bien integrada, realzando la frescura y la complejidad. En boca es equilibrado, con tanino firme pero sedoso, buena estructura y un final largo. Destaca una acidez perfectamente integrada y con un tanino suave. Perfecto para disfrutar ahora, pero también gracias a su buen equilibrio y estructura puede permanecer en botella durante varios años.

MARIDAJE:

Este vino acompañará de forma excelente a platos de carne, como chuleta de buey, así como a los embutidos y todo tipo de guisos.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2. 28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80 • E-mail: comercial@vinumnobile.com • www.vinumnobile.com